

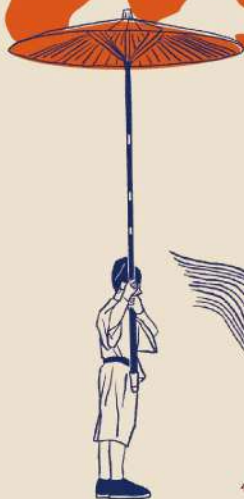
# 午宵雙人套餐



# 給馬

EMABETTEI

YAKINIKU



給馬別邸

エマベツテイ焼肉

## 極上 \$1,590

日本A5和牛  
橫膈膜  
烏雙拼-雞腿、雞松阪  
厚燒豚腹

加購 穀飼牛舌 +\$280

加購 澳洲和牛牛舌 +\$350

## 頂級 \$1,190

霜降牛薄燒  
羽下千層  
烏雙拼-雞腿、雞松阪  
厚燒豚腹

加購 穀飼牛舌 +\$280

加購 澳洲和牛牛舌 +\$350

## 特選 \$990

肩胛豚戰斧  
黃金松阪豚六兩  
烏雙拼-雞腿、雞松阪  
厚燒豚腹

加購 穀飼牛舌 +\$280

加購 澳洲和牛牛舌 +\$350

套餐均附：琉璃沙拉、田園野菜盛  
鍋物、食事、海物(可升級)、飲料

### 琉璃沙拉 (選2)

柚香·和風·胡麻·凱薩

### 田園野菜盛

當令時蔬【無限供應】

### 鍋物 (選1)

真劍な辣牛骨湯·起司奶香  
柴魚昆布湯·松露金雞湯

### 食事 (選1)

越光米飯(2碗)

蒜辣蝦石鍋拌飯(兩人份) +\$79升級

金沙軟絲石鍋拌飯(兩人份) +\$79升級

麻油雞石鍋拌飯(兩人份) +\$79升級

### 飲料 (選2)

可樂·雪碧·可爾必思·冬瓜茶·冷泡茶

### 海物 (選2)

海の盛-草蝦·帆立貝·日本播磨生蠔·紋甲花枝  
海の幸-北寄貝·干貝·蛤蠣·紋甲花枝

鯖魚一夜干 +\$88升級 / +\$188加購

午仔魚一夜干 +\$188升級 / +\$288加購

### 甘物 +\$59元可加購甘物一份

燒仙草(熱)·芒果甘酪·焦糖烤布蕾  
花生冰淇淋

週一至週五(假日&例假日除外)

午餐 | 上午11:00~下午16:00

宵夜 | 晚上22:00~凌晨02:30

#### 注意事項

消費方式以套餐為主，另有提供單點可選擇。  
本套餐(僅)包含兩人低消額度，第三人起低消需達\$600/人。  
110cm以下兒童免低消。  
消費均酌收10%服務費。  
若您對某些食物過敏，請務必告知服務人員。  
為確保品質，無提供外帶及打包服務。  
食用生食或未全熟的品項，會提高因食物而生病的風險。